MANUAL DEL USUARIO

CG61P

ESTUFA CG61-P

Poder de Cocción
drago

MANUAL DEL USUARIO

¡PRECAUCION!

Es muy importante que:
LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE ENCENDER SU EQUIPO, PUEDE SALVARLE LA VIDA.

Instrucciones Generales.

- Instalaciones de equipo como el que usted adquiere, requieren de personal calificado para garantizar su buen funcionamiento.
- Se recomienda ampliamente instalar en la línea de alimentación una llave de paso, antes de la entrada del equipo o después del regulador para poder atacar cualquier contingencia.
- Para que su equipo funcione correctamente deberá suministrársele el tipo de gas a la presión que indica la placa de datos colocada en la parte trasera del equipo, de otro modo existe el riesgo de anular su garantía, si no sigue estas instrucciones.
- Estos equipos pueden usarse con gas L.P. o con gas natural. En fabrica fue ajustado para trabajar con gas L.P.

Verificación de fugas y ajustes de instalación.

- Antes de poner en funcionamiento y una vez que ya se efectúo la conexión a la línea de alimentación del equipo, deberá checar que no existen fugas en toda la red, aplicando agua jabonosa en las uniones, **no utilice fuego directo**, frecuentemente la flama directa no detecta fugas muy pequeñas y se expone a un accidente.
- Estos equipos han sido calibrados y ajustados para un optimo funcionamiento, pero los ajustes para las condiciones locales deberán llevarse a cabo por personal calificado.

Conexión a la red de gas.

- Para garantizar el suministro de gas efectivo a su equipo deberá conectar tubería del mismo diámetro o mayor que la entrada del equipo que en este caso es de ¾” NPT macho. Con una presión de 28 gr/cm² (6 oz/pulgada²).

MANUAL DEL USUARIO

Instrucciones de operación.

Para operar la plancha:

- Para encender los pilotos deberá remover la plancha y aplicar fuego directo, por lo que se recomienda que una vez que enciende los pilotos no los apague hasta que vaya a dejar de utilizar el equipo por un tiempo prolongado.
- Para encender los quemadores una vez que los piloto estén funcionando, únicamente gire la perilla correspondiente al quemador que desee.

Para operar los quemadores de superficie:

- Verifique que todas las válvulas de los quemadores de superficie estén cerradas.
- Encienda los pilotos siguiendo las instrucciones en la sección “Para el encendido de los pilotos” de este manual.
- Posteriormente gire la perilla del quemador correspondiente en sentido contrario de las manecillas del reloj, hasta que encienda, espere tres segundos y verifique que el quemador esta encendido.
- Verifique que las flamas sean de un color azul, de lo contrario desmonte el quemador, removiendo la parrilla y proceda a ajustar el flujo de aire aflojando el tornillo que viene colocado al final del quemador y girando el regulador de aire hasta la posición en que la flama se torne azul.

Para encender el horno:

- Abra la puerta del horno y retire el piso interior, tirando del hacia usted y hacia arriba, insertando un dedo en el orificio central, de esta forma podrá acceder a la cámara de combustión.
- Gire la perilla del termostato a la posición de piloto,
- Aplique flama directa al piloto hasta que este encienda.
- Coloque nuevamente el piso en su posición inicial
- Algunos platillos exigen calentamiento previo del horno por lo que usted tendrá que esperar a que el horno llegue a la temperatura deseada antes de introducir el producto.
- Cierre la puerta y espere a que el horno logre la temperatura indicada por el termostato.
- En caso contrario, introduzca el producto antes de cerrar la puerta.

Para uso del gratinador:

- La estufa cuenta con un compartimento en la parte inferior de la plancha, para ser usado como gratinador, para esto tendrá que encender los quemadores de la plancha tal como se explica en la sección dedicada a esta.
- El compartimento cuenta con dos niveles de acercamiento para graduar así el calor que se aplicara al producto.

Para el encendido de los pilotos:

- Cierre las válvulas de los quemadores.
- Abra la válvula de paso instalada después del regulador de gas.
- Espere 10 segundos a que la línea de gas se alimente.
- Aplique flama directa al piloto que desee encender.
- Tire de la perilla del quemador que desea encender.

- Ajuste el tornillo de la válvula piloto, colocado al frente del equipo, hasta que la flama sea satisfactoria en caso de que la flama sea muy pequeña.
- Gire la perilla del quemador y asegúrese de que este enciende.
- Repita los pasos por cada piloto que desee encender.
- En el caso de que siguiendo estos pasos el quemador o el piloto no enciendan, **no use ese quemador y solicite un servicio.**

Comúnmente las líneas de alimentación están llenas de aire entrampado, por lo que puede ser que tenga que purgar las lineas de alimentación hasta que los pilotos enciendan correctamente y no se apaguen.

Recomendaciones:

- El equipo que usted adquirió, es lavado y procesado con ayuda de algunos solventes o incluso en el transporte puede ser que reciba materiales nocivos para la salud o tóxicos, **por lo que es completamente necesario que sea lavado el equipo con agua caliente y jabón, antes de ser utilizado por primera vez.**
- Lave el equipo con agua caliente y jabón y enjuague únicamente con agua caliente, no use líquidos o ácidos para lavar su equipo ya que puede ser que arruine los materiales y acabados de este.
- **No lo talle con abrasivos, como son piedras, cuchillos o lijas ya que estos dañan el acabado de su equipo.**
- No coloque cerca del mueble artículos inflamables como gasolina o solventes que implican un riesgo para el operador y el área de trabajo del equipo.
- No obstruya las salidas de gases, en la parte posterior del equipo.
- Al efectuar la limpieza no moje las partes eléctricas que contiene su equipo como son termostatos, focos o clavijas, ya que pueden dañarse y de esta manera anulara su garantía.
- Si utiliza cloruros para la limpieza, asegúrese de limpiarlos en su totalidad, esto evitara la corrosión en su equipo.
- No use este equipo como calentador de ambiente, puede ser peligroso.
- Para su seguridad:

Si detecta olor a gas:

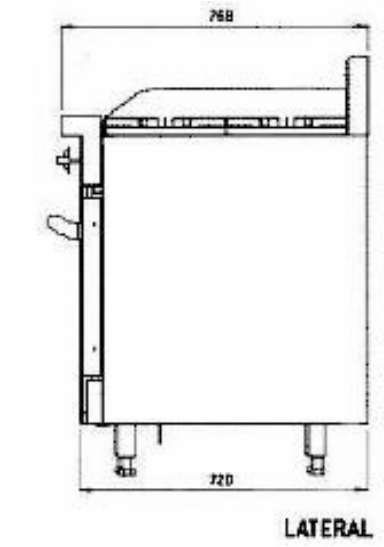
- Abra las ventanas.
- No toque interruptores eléctricos.
- Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso.
- Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas.

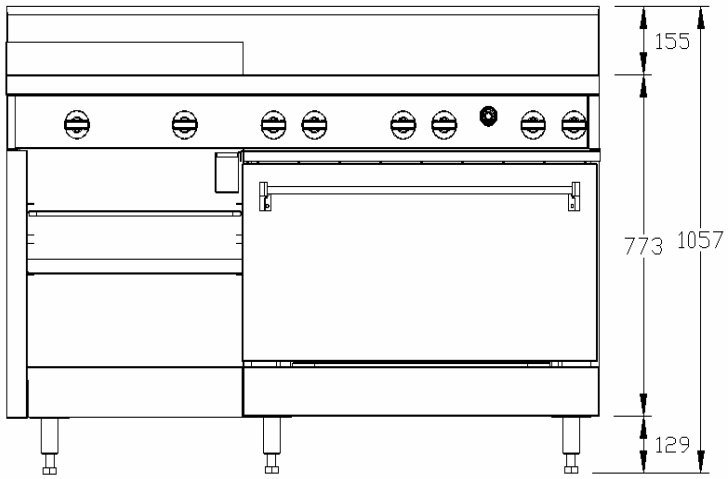
No almacene gasolina u otros líquidos flamables cerca de su aparato.

MANUAL DEL USUARIO

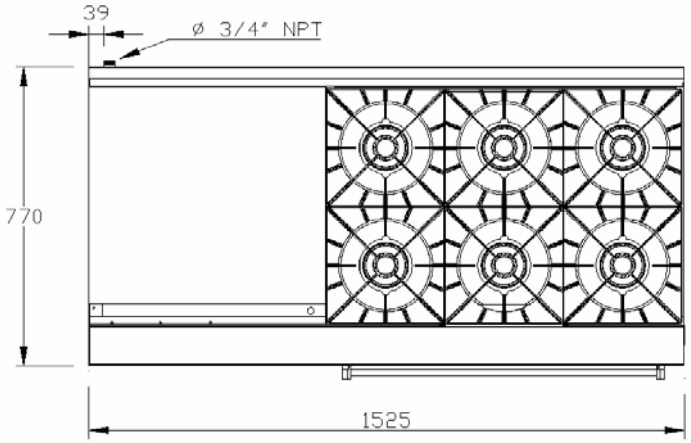
ESPECIFICACIONES TECNICAS:

QUEMADORES	KILOCALORIAS /HR.	B.T.U. / HR.	CONSUMO m³ /HR
QUEMADORES SUPERFICIE (C/U)	6,552 (x4)	26,000 (x4)	1,12
QUEMADORES DE PLANCHA (C/U)	3,780 (x2)	15,000 (x2)	0,32





DIMENSIONES



ESTUFA CG61-P

Poder de Cocción drago

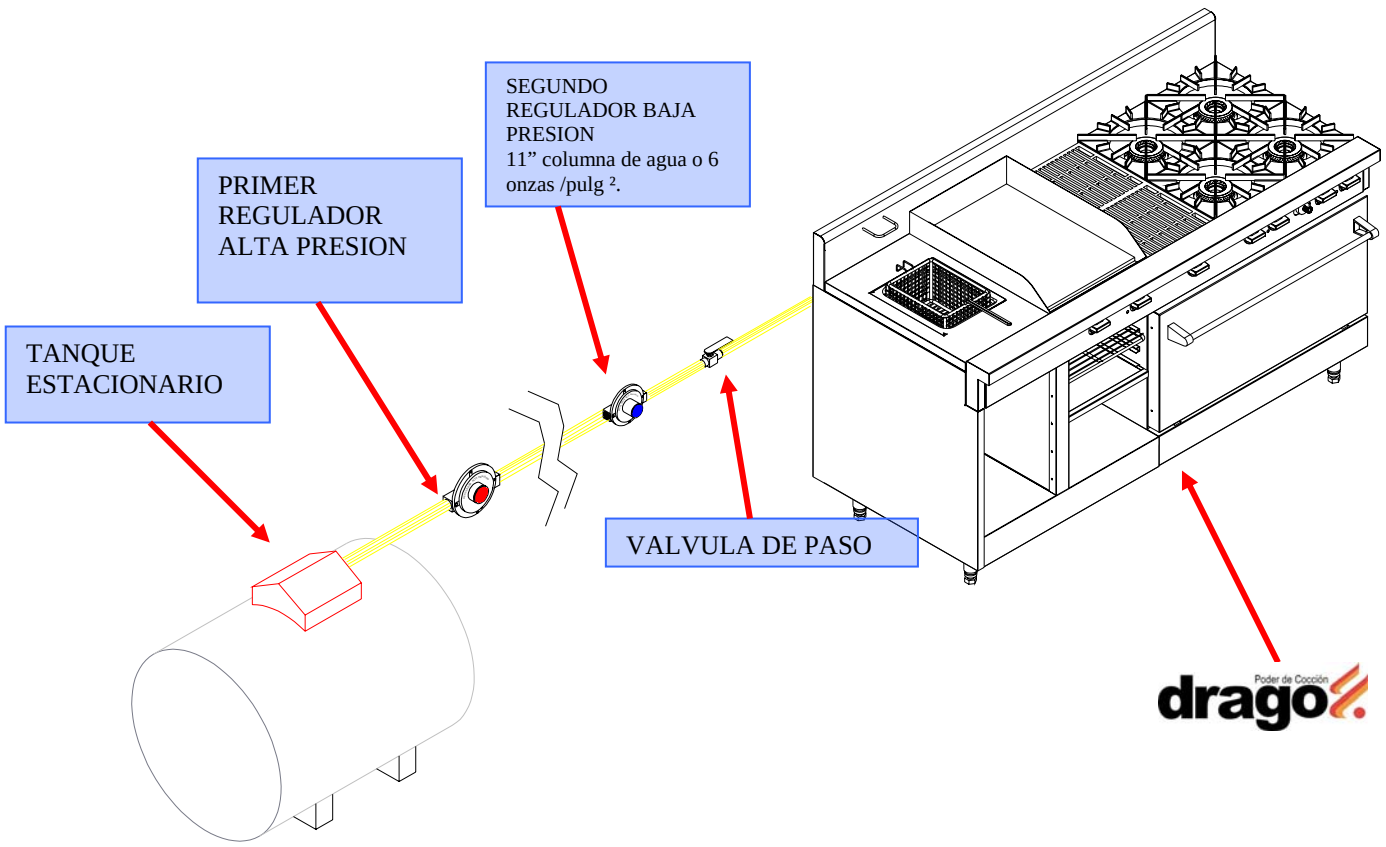
MANUAL DEL USUARIO

CARACTERISTICAS:

- Seis quemadores de 26,000 BTU/Hr, con cubierta para rápida limpieza.
- Parrilla de superficie reforzada de hierro fundido de 7.5 kg. cada una.
- Gratinador de 3 posiciones. .
- Interior del horno totalmente porcelanizado con capacidad de 4.9 pies cúbicos.
- Quemadores de fundición de hierro gris en el horno, plancha y asador de alta capacidad de cocción.
- Termostato de alta precisión con rango de 50ºC a 300ºC en el horno

ESPECIFICACIONES DE INSTALACION:

Conexión de gas de 3/4” NPT con una Presión de 11” columna de agua Ò 6 onzas/pulg².


SEGUNDO REGULADOR BAJA PRESION 11” columna de agua o 6 onzas /pulg ².
PRIMER REGULADOR ALTA PRESION
TANQUE ESTACIONARIO
VALVULA DE PASO

ESTUFA CG61-P

MANUAL DEL USUARIO

REFACCIONES

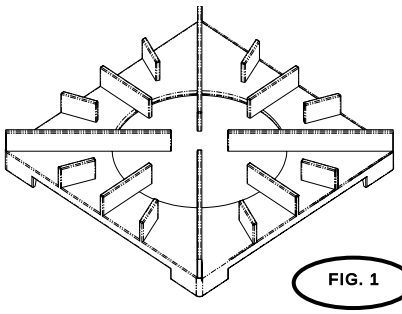


FIG. 1

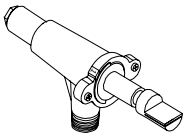


FIG. 2

FIG. 3

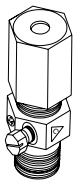


FIG. 4

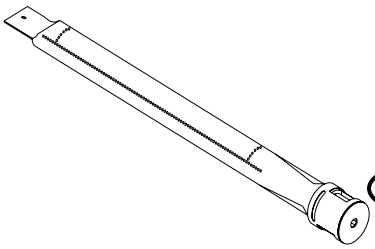


FIG. 5

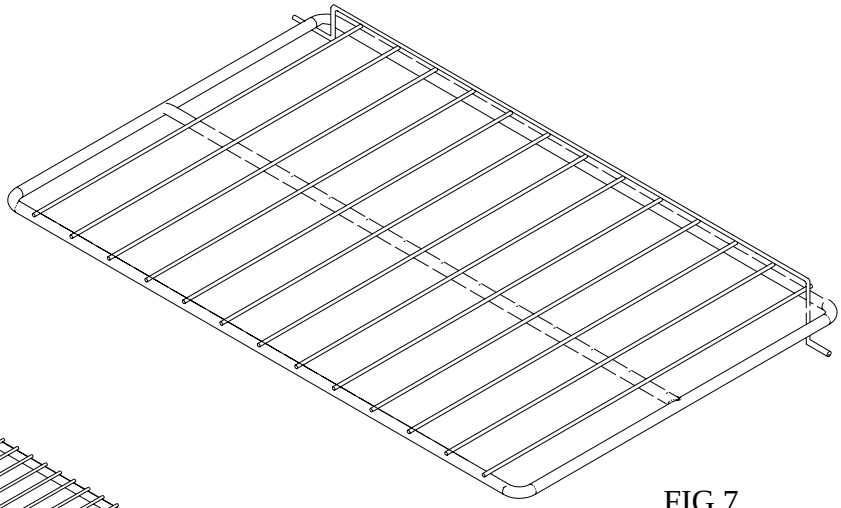


FIG 7

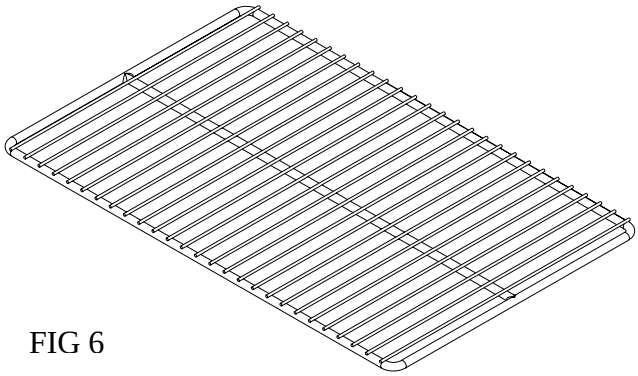


FIG 6

FIG 8

ESTUFA CG61-P

Poder de Cocción drago

MANUAL DEL USUARIO

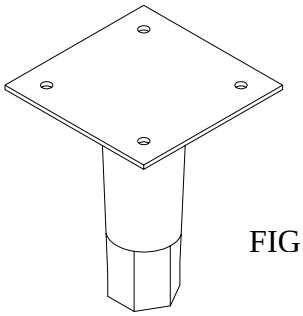


FIG 9

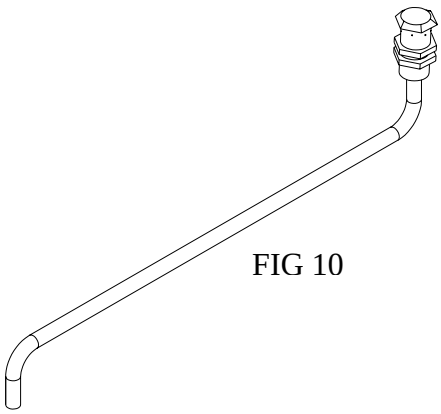


FIG 10

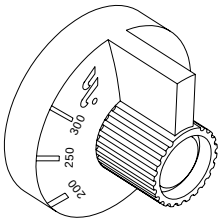


FIG. 11

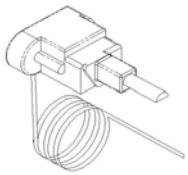


FIG. 12

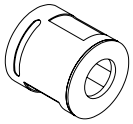


FIG. 13

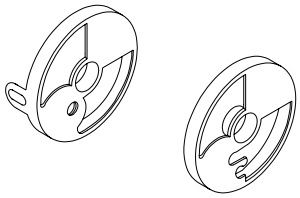
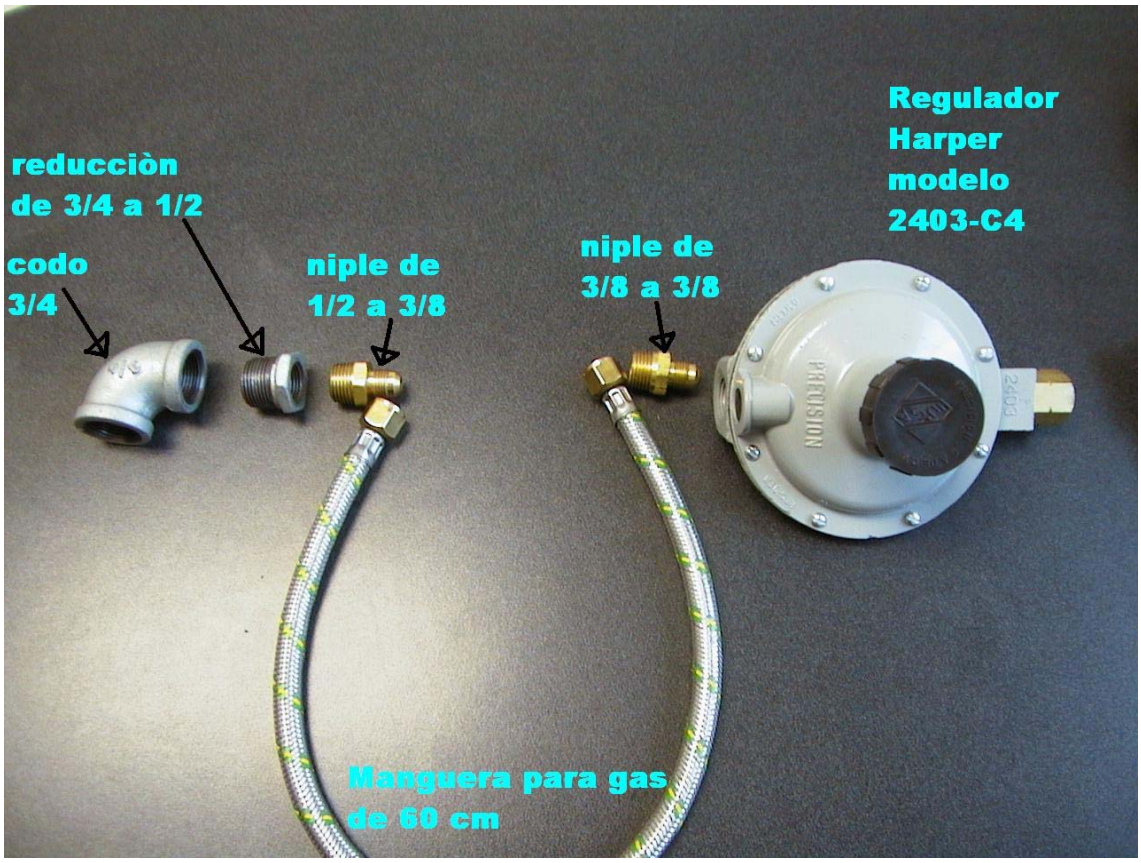


FIG. 14

No. figura	DESCRIPCION
1	PARRILLA DE SUPERFICIE
2	VAVULA DE SEGURIDAD (certificada marca copreci)
3	PERILLA
4	BLOCK PILOTO REGULABLE
5	QUEMADOR FLAUTA DE PLANCHA
6	PARRILLA DEL GRILL
7	PARRILLA DE HORNO
8	CUPULA DE QUEMADOR
9	PATA
10	PILOTO CON VALVULA
11	PERILLA DEL TERMOSTATO DEL HORNO
12	TERMOSTATO DEL HORNO
13	REGULADOR DE AIRE QUEMADOR FLAUTA
14	REGULADOR DE AIRE QUEMADOR DE SUPERFICIE
15	

MANUAL DEL USUARIO

EUROQUIP S.A. DE C.V. SUGUIERE ESTE KIT DE GAS PARA FACILITARLE LA INSTALACION DE SU ESTUFA Y GARANTIZAR SU FUNCIONAMIENTO OPTIMO.**SOLICITELO COMO KIT 2**



KIT 2 (KIT DE GAS PARA ESTUFAS DRAGO)

ESTUFA CG61-P

MANUAL DEL USUARIO

Póliza de garantía

GARANTIZA LOS EQUIPOS DE COCCION **DRAGO** POR ÉL TERMINO DE UN AÑO (L.A.B.QUERETARO) EN TODAS SUS PARTES, CONTRA CUALQUIER DEFECTO DE FABRICACION A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA DEL EQUIPO BAJO LAS SIGUIENTES

CONDICIONES

1. - Para hacer efectiva esta garantía es necesario presentar esta póliza debidamente sellada por la casa vendedora ó factura de compra expedida por la empresa vendedora.
2. - Deberá enviar el equipo a nuestra fabrica de Querétaro (con flete pagado por el cliente) con solicitud de servicio formato (FO-ST-01) debidamente llena con los datos que se le solicitan al cliente. (de la cual se anexa una copia).
3. - La empresa se compromete a reparar, el producto defectuoso sin ningún cargo para el cliente y enviar con flete pagado el equipo al cliente de regreso.
4. - El tiempo de reparación en ningún caso será mayor a 30 días contados a partir de la fecha de la recepción del equipo en nuestra sucursal de Querétaro.
5. - Las refacciones y partes para la reparación del equipo que ampara esta póliza serán cubiertas en su totalidad en nuestra sucursal de Querétaro.
6. - En caso de que el cliente solicite el servicio a domicilio, pagara los viáticos del técnico por anticipado para programar su atención inmediata.

ESTA GARANTIA NO ES VALIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS

A) Si el equipo no ha sido operado conforme al instructivo anexo (manual y abc de mantenimiento básico).
B) Si no se han observado las advertencias señaladas.
C) Daños ocasionados por fenómenos naturales; como incendio, inundación, temblores, rayos, descargas eléctricas.
D) Daños por golpes, raspaduras, roturas en el equipo y en sus accesorios.
E) Si el equipo ha tratado de ser reparado por personas no autorizadas por la empresa.

EQUIPO: _____
MODELO: _____
SERIE: _____
DIRECCION: _____
COLONIA: _____
LOCALIDAD Y ESTADO: _____
FECHA DE ENTREGA: _____

SELLO

CENTRO DE SOLUCION AL CLIENTE

TELEFONO:01 (42) 21-54-55 EXT: 108 Y 113
e-mail: refacciones@euroquip.com.mx **SERVICIO TECNICO.**
e-mail: servicios@euroquip.com.mx

MISION DE LANDA #1
PARQUE INDUSTRIAL BERNARDO QUINTANA
EL MARQUES, QUERETARO.
CP.76146
Teléf.: 01-42-21-54-55
Fax: :01-42-21-54-55 EXT:109

ESTUFA CG61-P

Poder de Cocción drago

MANUAL DEL USUARIO

EUROQUIP S.A. de C.V.

SOLICITUD DE SERVICIO

FO-ST-01

FOLIO

CLIENTE

Razón Social: _____ Fecha Solicitud: _____

Atención: _____ Tel.: 01 ( ) _____

Dirección: _____ Colonia: _____

Ciudad: _____ Estado: _____ C.P.: _____

EQUIPO

Desp. Bebida ◯ Báscula ◯ Granita ◯ Congelador ◯ Máquina Café ◯ Molino café ◯

Rebanadora ◯ Percolador ◯ Molino Carne ◯ Vitrina ◯ Estufa ◯ Lavaloza ◯

Modelo: _____ Serie: _____ Factura: _____

SERVICIO SOLICITADO

_____

INFORMACION PARA SER LLENADA POR EUROQUIP.

SERVICIO REALIZADO

_____

_____

_____

REFACCIONES

Código	Pzs	Descripción	Precio

Recibio esta solicitud de servicio		Termino la actividad entregando reporte firmado	
fecha:	hora:	fecha:	hora:

Tecnico que realizó el servicio: nombre y firma:	Verificó: Fecha:	**Equipo dentro de garantía** SI ☐ NO ☐ **COSTO**
Enterado Admon. Ventas: Fecha:	Enterado Almacén: Fecha:	REFACCIONES $ _____ M.O. SERVICIO $ _____ FLETE $ _____ VIATICOS $ _____ OTROS $ _____ SUBTOTAL $ _____ I.V.A. $ _____ **TOTAL** $

IMPORTANTE:

1.- Los equipos que requieran servicio deberán enviarlos limpios, de no ser así se realizará un cargo por limpieza aún cuando el equipo esté dentro de garantía.

2.- En partes electricas no hay garantía.

3.- La garantía en cada servicio solicitado es por 30 días.

4.- Después de 15 días se realizará un cargo por almacenamiento de equipo.

Aceptó:

Fecha:

EUROQUIP S.A. DE C.V.
Misión de Landa No.1, Parque Industrial Bernardo Quintana, El Marques, Qro.
C.P. 76246, Tel.: 01(442)2215455, e-mail: euroservicios@euroquip.com.mx

ESTUFA CG61-P

Poder de Cocción drago